

عنوان مقاله:

شمارش کلی میکروبی شیرهای خام تحویلی به کارخانه پگاه شهرستان جیرفت در دو فصل تابستان و زمستان

محل انتشار:

دومین همایش کشوری سلامت شیر از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

نینا پورالله وردی

مسعود سامی

لادن منصوری نژد

زینب غیاث الدینی

خلاصه مقاله:

مقدمه و هدف: بالا بودن بار میکروبی بیشترین لطمه را به کیفیت شیر خام و محصولات تولیدی وارد می کند. بهترین راه جلوگیری از افزایش میکروارگانیسم های شیر خام، رعایت بهداشت از ابتدای دوشش تا تحویل به کارخانه و خنک کردن شیر بلافاصله پس از دوشش می باشد. کیفیت اولیه شیر خام متأثر از عواملی همچون تغذیه دام، سلامتی دام، ترکیب شیمیایی شیر و فعالیت میکروب موجود در آن بوده که بر روی محصولات نهایی تأثیرگذار می باشد. هدف از این مطالعه بررسی بار میکروبی شیر خام تحویلی به کارخانه پگاه شهرستان جیرفت در دو فصل زمستان و تابستان می باشد. روش مطالعه: بدین منظور در دو فصل تابستان و زمستان تعداد 94 نمونه شیر خام تحویلی به کارخانه پگاه بصورت تصادفی تحت شرایط استریل نمونه گیری شد. نمونه ها در کوتاهترین زمان ممکن در کنار یخ به آزمایشگاه منتقل شدند. از هر نمونه رقت های متوالی 5 تایی تهیه و در محیط اختصاصی نوترینت به روش سطحی کشت داده و در دمای 32 درجه سانتیگراد به مدت 72 ساعت انکوبه شدند. سپس پلیت های دارای 30 تا 300 پرگنه شمارش شده و میانگین بدست آمده در عکس رقت ضرب و حاصل گزارش شد. یافته ها: از 94 نمونه 49 نمونه مربوط به فصل تابستان و 45 نمونه مربوط به فصل زمستان بودند که از کل نمونه ها فقط 2 مورد در زمستان در محدوده استاندارد بودند و بقیه نمونه ها خارج از استاندارد بودند. بحث و نتیجه گیری: در مطالعه حاضر، حاصل شمارش کلی میکروبی در دو فصل تابستان و زمستان تفاوت معنی داری داشتند. درصد بالای نمونه های آلوده نشان دهنده عدم رعایت بهداشت از زمان تولید تا زمان تحویل به کارخانه پگاه جیرفت می باشد.

کلمات کلیدی:

شیر خام، شمارش میکروبی، جیرفت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/365500>

